

Karp pieczony



Składniki

1,5 kg patroszonego karpia
1 cytryna
2 marchewki
1 pietruszka
1 por
2 cebule
1/4 selera
1 łyżka masła
1 łyżeczka majeranku
2 liście laurowe
Sól i pieprz do smaku

Opis wykonania

Karp jest smaczną i uniwersalną rybą, którą można przygotować na wiele sposobów. Może być również pieczony w piekarniku.

Karpia umyj, osusz ręcznikiem, lekko natnij skórę i odetnij głowę.

Warzywa umyj, obierz i zetrzyj na tarce. Pora pokrój w półplasterki.

W brytfance ułóż wymieszane ze sobą warzywa oraz liście laurowe.

Na warzywach ułóż tuskę karpia. Do środka włóż masło, majeranek oraz plasterki sparzonej cytryny. Całość posyp solą i pieprzem.

Karpia piecz w 180 stopniach przez około 30 minut.